

令和6年度豊橋市北部学校給食センター モニタリング結果

施設名	豊橋市北部学校給食センター
所在地	豊橋市石巻本町字枇杷21-5
特別目的会社	豊北学校給食株式会社
事業期間	平成20年11月20日～令和7年3月31日
担当課（連絡先）	豊橋市教育委員会 保健給食課 (0532) 51 - 2821
令和5年度サービス購入費（決算）	508,773千円
令和6年度サービス購入費（決算見込）	506,606千円

(1/2)

項目	内容		結果		
	業務内容	要求水準項目			
維持管理業務	建築物保守管理業務	「業務年間計画書」に基づく建築物の点検、修繕更新、記録の作成等への対応 <ul style="list-style-type: none"> ■屋根 ■床 ■建具 	<ul style="list-style-type: none"> ・専門技術者による外観目視や点検等の実施 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■内壁・外壁 ■天井・内装 ■階段スロープ 	適合	
	建築設備保守管理業務	「業務年間計画」に基づく施設に設置した設備等の運転、監視、点検、修繕更新、記録の作成等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・運転監視 ・巡回点検 ・法定点検 ・定期点検 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■電気設備 ■給排水設備 ■昇降機 ■空調設備 ■消防設備 ■その他 	適合	
	外構等保守管理業務	「業務年間計画」に基づく外構施設の点検、修繕更新、記録の作成等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・巡回点検 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■構内道路 ■除害施設 ■受水槽 ■駐車場 	適合	
	調理設備保守管理業務	「業務年間計画」に基づく施設に設置した調理設備等の点検、修繕更新、記録の作成等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・日常巡視点検 ・定期点検 ・臨時点検 ・経年劣化等への対応 ・業務月報への記載、保管及び提出 ■調理設備 	適合	
	清掃業務	屋外清掃業務	<ul style="list-style-type: none"> ・日常清掃 ■外構・駐車場 	適合	
		屋外清掃業務	<ul style="list-style-type: none"> ・日常清掃 ・点検 ■建物内部 ■事務エリア 	<ul style="list-style-type: none"> ■給食エリア 	適合
			<ul style="list-style-type: none"> ・定期清掃 ・点検 ■給食エリア ■事務エリア 	適合	
警備業務	施設無人時間帯での施設の警備	<ul style="list-style-type: none"> ・機械警備の実施 ・警備結果記録の提出 	適合		
運営業務	衛生管理業務	従業員の健康管理	<ul style="list-style-type: none"> ・健康診断 ■年間1回実施 	適合	
		<ul style="list-style-type: none"> ・検便 ■赤痢、サルモネラ、O157等の検査を月2回以上実施 ■ノロウイルスの検査を年2回実施 	適合		
		<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理のチェック 	適合		
	従業員等の研修	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理・健康管理等の研修会 ■新規採用者 ■全従業員（年1回以上） ・食品衛生講習会の実施 	適合		
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物検査 ■拭き取り検査（週1回） ・害虫駆除 ■日常検査とモニタリング 	適合			

項目		内 容		結果
		業務内容	要求水準項目	
運営業務	調理等業務	使用水の安全確認	・受水槽の管理 ■清掃（年1回） ■定期点検（年3回） ■水質検査（年1回）	適合
			・井水の管理 ■食材に使用しない ■水質検査（年1回） ■揚水施設の保守管理	適合
		調理前作業	・二次汚染防止 ■調理作業工程表 ■作業動線図 ■被服管理	適合
			・食数管理 ■給食提供数の把握	適合
		調理業務	・二次汚染防止 ■汚染作業区域での下処理 ■加熱調理温度管理	適合
			・食材の温度管理 ■調理前食材 ■調理済み食品	適合
	・細菌の増殖防止 ■調理場内の温度湿度管理 ■細菌検査		適合	
	市の行事等への参加協力	・アレルギー対応食 ■アレルギー食専用容器による配缶	適合	
	配送・回収業務	配送・回収業務	・配送、回収業務 ■配送車の衛生・運行管理 ■配送・回収計画 ■配送・回収時間の遵守 ■配送・回収時間の変更への対応	適合
			・緊急時の対応 ■連絡体制 ■バックアップ体制 ■配送回収者への教育訓練	適合
	洗浄・残渣等処理業務	洗浄・殺菌業務等	・食器、食缶の洗浄 ・コンテナ等の消毒 ・調理設備機器等の洗浄・殺菌	適合
		残渣処理業務等	・適正な残渣の分別 ・残渣の計量・記録	適合

特 項 記 事	学校から寄せられた意見への対応	調理場見学の受け入れ	小学校の校外学習として1校の受け入れを実施
------------------	-----------------	------------	-----------------------

PFI事業を営む 特別目的会社 の自己評価	<ul style="list-style-type: none"> ・PFI事業として今年度だけでなく、15年間の契約期間を大きな事故なく遂行することができました。 ・コロナ等想定外のことが起こる中、常に喫食する子供たちのことを第一に運営をしてまいりました。給食センターの維持管理も適切に行い、清潔で良好な状態を保っていると自負しております。当事業が終了し、次期事業への引継ぎも無事終了したことを併せてご報告させていただきます。
--------------------------------------	---

総合評価	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理・運営業務は、要求水準書及び事業契約書等に基づき適切に行われていることを確認した。 ・給食センター内での感染症対策を講じ、事業の継続を図りつつ、安心安全な給食の提供が実施できた。 ・施設・設備に不具合が生じることもあったが、計画に基づく点検や修繕により、学校給食の安定供給のため適切に維持管理業務を行った。
-------------	--